FABRIQUÉES EN DRÔME

RAVIOLES

MÈRE MAURY

1885

RAVIOLES



12%
DE FOIE GRAS

5-7
PERSONNES

2 minutes
DANS UNE EAU FRÉMISSANTE

❄ SURGELÉ

POIDS NET 600g

RAVIOLE AU FOIE DE CANARD, SURGELÉE

INGREDIENTS :

Préparation à base de foie de canard (foie maigre de canard 13,3%, graisse de canard, foie gras de canard 12%, **lait**, **crème**, **œufs**, Armagnac, sel, sucre, poivre blanc, noix de muscade, 5 épices, anti-oxydant: ascorbate de sodium, vanille, conservateur: nitrite de sodium), farine de **blé** tendre, eau, **œufs**, huile végétale de colza, fibre d'avoine.

(Pourcentages exprimés sur le poids total du produit)

CONSEILS DE PRÉPARATION :

Dans un grand volume d'eau frémissante, plongez les ravioles surgelées pendant 2 minutes. Remuez régulièrement et égouttez les ravioles avec une écumoire.

CONSERVATION :

Dans le congélateur ou dans le compartiment à glace de votre réfrigérateur selon le symbole:
-12°C: ** 15 jours
-18°C: *** jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

EPV
Ravioles Mère Maury détenteur du label EPV

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

A consommer de préférence avant le: voir au dos du sac

SERVICE CONSOMMATEURS RAVIOLES « MERE MAURY »
4, rue des Alpes — 26540 MOURS-SAINT-EUSEBE — France

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Énergie	366 kcal 1 524 kJ	Glucides	24 g
		- dont sucres	0.5 g
Matières grasses	26 g	Protéines	8.2 g
- dont acides gras saturés	9.1 g	Sel	0.55 g

3 760177 675698

FR

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.raviolesmeremaury.com

Frozen foie gras ravioli



Delicate ravioli filled with a generous foie gras filling.

A melting texture and a unique taste for refined cuisine.

FROZEN **COOKING: 2 min** **5–7 SERVINGS**







Net weight:

600 g

Preparation instructions:

Do not defrost.
Place the ravioli in simmering water for 2 minutes, then remove with a slotted spoon.
Serve immediately.

English translation — original product artwork retained.